

Chocolate cake



težina: **tesko**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **5**belanaca
- **10** kašikašecera u prahu
- **5** kašika mlevenih oraha
- **2** kašikabrašna

Za krem:

- **1** l mleka
- **15**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **9** kašikabrašna
- **250** g šecera u prahu
- **250** g margarina
- **150** g mlevenih oraha
- malomleka da se popare orasi
- **200** g cokolade
- **3** kesica šlag krema od vanile
- ili **500** g slatke pavake

Priprema

Napraviti 3 kore od po 5 belanaca, 10 kašika šecera u prahu, 5 kašika oraha i 2 kašike brašna. Brašno i orahe pomešati lagano varjacom i umešati ih u umucene belance. Peci na 180 stepeni oko 25 minuta svaku koru. Kad su pecene pokriti ih krpom dok spremate krem.

Krem: 7 žumanaca pomešati sa 10 kašika šecera i 9 kašika brašna i skuvati krem u 1 l mleka. Umutiti 8 žumanaca sa 250 g prah šecera. Posebno umutiti 250 g margarina, pa izmešati sa umucenim žumancima i sve izjednaciti sa ohlaeniim kremom.

1/3 fila izdvojiti i dodati 150 g oraha poparenih mlekom (potrebno je malo mleka da bude kašasto). U preostale 2/3 fila dodati 200 g otopljene cokolade na skroz slaboj vatri. Umutiti 3 šlag krema od vanile sa mlekom ili kiselom vodom i filovati: kora, šlag, crni fil, kora, šlag, beli fil, kora, šlag, crni fil. Staviti šlag po ivicama. Ja stavljam crni fil jer ga ima najviše.

Savet

Crni krem je prilino tenog stanja pa preporuujem da dodate malo brašna. Torta je idealna za jelo nakon dva dana. Prijatno!